ส้มตำปูดอง หอยดอง ห้าแยกปากเกร็ด



ตะลอน

ชิม

■ เรื่อง : พิกเล็ต

ภาพ : ณัฏฐ์ฐิติ อำไพวรรณ

ถ้าจะถือว่า "ส้มตำ" เป็นอาหารประจำชาติไทยเราประเภทหนึ่งก็คงจะไม่ผิดเท่าไรนัก เพราะมีให้เลือกรับประทานอยู่สารพัดสถานที่เหนือยันจรดใต้ ยิ่งจะให้ดีนั้นต้องมีเพื่อนร่วมสาละวนผลัดกันจิ้มผลัดกันซี้ด เพราะความเผ็ดร้อนและแซบของส้มตำ แถมยังจะต้องกินท่ามกลางบรรยากาศธรรมชาติที่ให้ความเป็นกันเอง ถึงจะได้รสชาติที่กลมกล่อมมากยิ่งขึ้น หากจะแนะนำร้านส้มตำปูหรือส้มตำไทย มันคงจะดูธรรมดาไปเสียหน่อย วันนี้อยากจะแนะนำส้มตำปูดองกับส้มตำหอยดอง ที่ใครชื่นชอบในรสชาติเผ็ดและเปรี้ยวอย่างถึงใจคงจะไม่ผิดหวังเป็นแน่ ทั้งยังจะได้เคี้ยวมะละกอที่ให้เสียงกรุบกรับอยู่ตลอดเวลา รับรองได้ว่าหากได้ลองชิมคุณจะไม่หยุดสั่งส้มตำเพียงแค่จานเดียวแน่ๆ

ส้มตำปูดองกับส้มตำหอยดองที่ว่า เป็นของร้านครัววงเดือนที่อาจจะดูไกลสำหรับบางท่าน เพราะตั้งอยู่ห้าแยกปากเกร็ด แถวนนทบุรี แต่ถ้าใครเคยไปเที่ยวเกาะเกร็ดล่ะก็ คงหาหนทางไปชิมถึงร้านได้ไม่ลำบาก หรือใครที่มาเที่ยวงานที่อิมแพ็ค เมืองทองธานีบ่อยๆ ก็น่าจะเดินทางได้ไม่ลำบากยากเย็นแสนเข็ญมากนัก เพียงแค่คุณขับรถขึ้นมาทางปากเกร็ดพอถึงแยกให้ตรงไป ซอยร้านจะอยู่ตรงข้ามกับโรงหนังเมเจอร์ ฮอลลีวู้ด สังเกตเห็นป้ายผู้ว่าฯ สมัคร ที่ตั้งอยู่หน้าซอย ก็เลี้ยวรถกันเข้าไปเลย ส่วนใครเกรงว่าจะเดินทางลำบากก็สามารถหาความแซบเข้าตัวได้ตามห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ เซ็นทรัล โลตัส ซึ่งตอนนี้เริ่มทยอยกระจายสาขามากขึ้นแล้ว

สูตรพิเศษของส้มตำ คือความกรอบของเส้นมะละกอที่นอกจากจะขูดเส้นสวยแล้ว ยังสดตลอดเวลาอีกด้วย ซึ่งคุณวงเดือน โกษะโยธิน เจ้าของร้านและเจ้าของสูตรอาหารรสเด็ดจานนี้บอกว่า อาศัยเพียงเทคนิคการแช่น้ำแข็งให้ได้ตามสูตร ส่วนวัตถุดิบอื่นที่ใช้ อย่างกุ้งแห้ง ก็จะเลือกสรรอย่างดี โดยสั่งตรงจาก จ.ชุมพร ด้านปูม้ากับหอยดองนั้นจะสั่งตรงมาจาก จ.ชลบุรี โดยจะมีการสั่งของทุกสัปดาห์และนำมาหมักดองเอง โดยอาศัยสูตรส่วนตัวที่ต้องใช้การชิมรสอยู่ตลอดเวลา นอกจากนั้น หากลองได้ชิมส้มตำจะได้กลิ่นของพริกขี้หนูสวนที่ใส่ไปพร้อมกับก้าน รวมทั้งยังได้กลิ่นของมะนาวที่มีการใส่ซีกมะนาวเข้าไปด้วย แต่ละอย่างก็จะมีสูตรพิเศษแตกต่างกันไป อย่างส้มตำปูดองโดยใส่ถั่วพูเข้าไป ส้มตำหอยดองใส่มะเขือเปราะอ่อนๆ หั่นเข้าไปจะทำให้น่ารับประทานมากขึ้น โดยทางเจ้าของร้านบอกอีกว่า ผักทุกชนิดนั้นสามารถนำมาใส่ได้หมด แล้วแต่ความชอบของแต่ละคนมากกว่า

ส่วนจุดเริ่มต้นของสูตรส้มตำรสเด็ดนี้ คุณวงเดือนว่า "เกิดจากที่ตัวพี่เองชอบทำกับข้าวตามคุณแม่มาตั้งแต่เด็ก เพราะฉะนั้นเวลาจะไปทานอาหารที่ไหนจะแยกรสชาติส่วนผสมได้ แล้วอาศัยวัตถุดิบตามร้านที่ไปทานมาปรับเปลี่ยนเป็นรสชาติของตัวเอง เริ่มแรกทานส้มตำหอยดองปูดองจากแถวพัทยา ตอนหลังนำกลับมาทำที่บ้าน แจกญาติๆ ก่อน จากนั้นค่อยทำไปให้เพื่อนๆ รับประทาน จนเริ่มมีการโทร.สั่งภายในสัปดาห์เดียวจากวันละ 10 ถุง สั่งเป็น 100 ถุง จากนั้นเพื่อนแนะให้เปิดร้าน ซึ่งเริ่มแรกขายหน้าซอยบ้านเป็นเพิงเล็กๆ มีโต๊ะเพียง 3 ตัว จนตอนนี้ขยายร้านมาเรื่อยๆ จนถึงทุกวันนี้ และคิดว่าตัวเองมาถูกทางแล้วที่เลือกเปิดร้านหลังจากเจอพิษเศรษฐกิจ 2540 และคิดว่าไม่เปิดเป็นแฟรนไชส์แน่นอน เพราะอยากจะทิ้งไว้เป็นมรดกให้ลูกหลาน"

เมนูอาหารที่ร้านไม่ใช่จะมีเพียงแค่นั้น ยังมีส้มตำปลากรอบ ส้มตำแมงดา ส้มตำแคบหมู ส้มตำกุ้งกรอบ ส้มตำผลไม้รวม ส้มตำไข่เค็ม ฯลฯ ซึ่งเกิดจากการที่วงเดือนไปชิมอาหารตามร้านอาหารต่างๆ แล้วนำมาปรับปรุงให้เข้ารสชาติตามปากตัวเองจนได้เมนูนานาชนิด

ใครที่อยากจะลองไปชิมเองถึงร้านไปได้ตั้งแต่ เวลา 10.00-22.00 น. ส่วนจะไปช่วงเที่ยงก็ควรรีบไปจองที่นั่งแต่เนิ่นๆ เพราะพนักงานออฟฟิศ ข้าราชการจะมานั่งทานกันเยอะสำหรับใครสนใจจะเหมาไปรับจ้างตำส้มตำนอกสถานที่ ทางร้านบอกว่ารับเหมาหมดทั่วสารทิศ มีข้อแม้อยู่ว่าจะรับเหมาตั้งแต่ 100 ครกขึ้นไปเท่านั้น

ใครที่เบื่อกับส้มตำไทย ปู ปลาร้า ที่ออกจะหาทานได้ตามร้านทั่วไป และอยากจะลองหารสชาติใหม่ๆ บ้างก็อย่าลืมแวะไปชิมกันได้ โทร. 0-2583-8211 ○